



## 食こそエンターテインメント

# 『dancyu／ダンチュウ』

2007年12月号

## 一本1000円台のスグレもの84本 ガブ飲みワイン

いろいろな料理をつくってみなで  
ワインと料理をあれこれ合わせるのが  
楽しいんだよー 盛本康成さん、石橋富士子さん

イラストレーターとして活躍するほか、食を楽しむことに情熱のセンスを発揮する盛本さんと石橋さん。料理とワインをずらりと並べてガブ飲み開始！『日本のマスカットベリーAは狭くラベロンにビッタリ』『モツ焼きと刺身のマリネに合うワインが多いぞ。』

イラストレーターとして活躍するほか、食を楽しむことに情熱のセンスを発揮する盛本さんと石橋さん。料理とワインをずらりと並べてガブ飲み開始！『日本のマスカットベリーAは狭くラベロンにビッタリ』『モツ焼きと刺身のマリネに合うワインが多いぞ。』

### 1000円台の厳選銘柄をワイン好きが大公開

## 自分流ガブ飲み方の楽しみ方

日々ワインを楽しむ「ガブ飲み」たちに、今回のイチオシ銘柄(30〜1000円)を実際に家で飲んでもらった。日常での飲み方や合わせる料理など自分流ガブ飲み方の楽しみ方を大公開！

盛本康成さん、石橋富士子さん

「HARAMO VINTAGE」は、日本のマスカットベリーAとラベロンをブレンドした、爽やかな味わいの白ワインです。

「SULA」は、インドのソーヴィニヨン・ブランから造られた、爽やかな味わいの白ワインです。

「Moscat Bailey A」は、日本のマスカットベリーAとラベロンをブレンドした、爽やかな味わいの白ワインです。

「モツ焼きと刺身のマリネに合うワインが多いぞ。」

「日本のマスカットベリーAは狭くラベロンにビッタリ。」

「爽やかな味わいの白ワインです。」

…インドの白「ソーヴィニヨン・ブラン2006」。青い香りが特徴的





**コート・デュ・リュベロン 2006**  
 ラ・ヴィエイユ・フェルム 1500円  
 フランス・コート・デュ・リュベロン  
 果実味と酸味が程よい  
 するっと飲めるデイリー向け  
 誰にでも好かれるという声が上がった  
 ローマのワイン。「果実味と酸味が程よ  
 くマッチした“大人”な印象」(岩倉)。  
 「深手さはないが、出色の日常ワイン」  
 (勝山)。「洋梨や柑橘系風味で、するっ  
 と飲める。魚や野菜のグリルと合わせ  
 たい」(小串)。「アイルで香りづけした  
 ザーモンフユメで決まり」(高木)。  
 A:ダルナッシュ・ブラン30%、ブル  
 ブラン30%、ユニ・ブラン30%、ル  
 ーゼンヌ10% B:ジュロガム C:④  
 ④



**グリーナー・ヴェルトリーナー  
 ローゼンベルク 2005**  
 ヴァイングート・ベルンハルト・オット  
 2310円  
 オーストリア・ニーダー・エスターライヒ  
 主権しすぎない人気の品種は  
 日本人好みの品の良さ  
 最近話題のオーストリア固有品種。「出  
 すぎず、程がいい。日本人が好む味」  
 (勝山)。「ほんのり香くて甘さもやさし  
 い。ソフトタッチで品がいい。好み」  
 (山同)と人気を集めた。「芽キャベツや  
 スキーニなど合う」(小串)。「鶏さ  
 きみとアボカド」(岩倉)など緑の野菜料  
 理が合った。  
 A:グリーナー・ヴェルトリーナー100  
 % B:モトックス C:④④



**カサレ ヴェッキオ  
 ベコリーノ 2006**  
 ファルネージ 2205円  
 イタリア・アブルッツォ  
 肉料理と相性抜群！  
 イタリアらしく果実味が豊か  
 バランスの良さと支持された伝統品種  
 のワイン。「果実味が豊かなイタリアら  
 しい味」(小串)。「すべての要素が程よ  
 く入った優秀生タイプ」(水上)。「好感  
 度抜群」(勝山)。「華やかでエレガン  
 ト。お金持ちの美女の印象」(高木)。  
 鶏挽きソーセージ、焼きとんや焼き鳥  
 などの料理が合った。  
 A:ベコリーノ B:紅葉 C:④④④④  
 ④④④



**ソーヴィニオン・ブラン  
 2006**  
 スラ・ヴィンヤーズ  
 2300円 インド・ナシク  
 世界が注目する個性派ワイン。  
 エスニック料理と魅惑のマッチ  
 世界が注目するインドのソーヴィニヨ  
 ン。香りは「ハーブのバスケットや種」  
 (鹿取)。「薬草」(岩倉)。「ごぼうのよう  
 な土っぽい風味」(中山)。「味の輪郭が  
 明快で好み」(鹿取)。「青苦さが爽快」  
 (山同)など個性的な香りと味に話題騒  
 然！ タンドリーチキンやエスニック  
 料理などスパイシーな味と合いそうだ。  
 A:ソーヴィニオン・ブラン B:出水高  
 木 C:④④④④④

**世界が注目する個性派ワイン  
 エスニック料理と魅惑のマッチ**

世界が注目するインドのソーヴィニオン。香りは「ハーブのバスケットや種」(鹿取)。  
 「薬草」(岩倉)。「ごぼうのような土っぽい風味」(中山)。  
 「味の輪郭が明快で好み」(鹿取)。「青苦さが爽快」(山同)など  
 個性的な香りと味に話題騒然！  
 タンドリーチキンやエスニック料理などスパイシーな味と合いそうだ。